biohabitat *est le magasin virtuel de la Fondation Terra*

Nous proposons une sélection rigoureuse de produits pour vivre d'une manière plus durable et tendre vers une société plus juste, solidaire et responsable envers notre environnement.

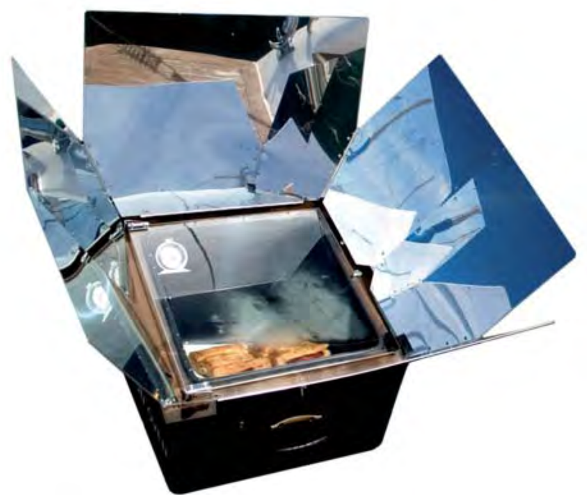
Il faut des milliers de petits changements pour protéger l'environnement, tout cela est entre nos mains. Nous devons tous nous impliquer, à travers les petits gestes quotidiens, pour changer le futur. La Fondation Terra donne des idées, sensibilise, crée des initiatives et offre des produits pour un monde plus saint dans lequel vivre.

Dans le cadre du développement de sa mission, la Fondation Terra vous propose une sélection de produits de cuisson solaire à travers ce catalogue traduit en Français.

Sommaire

www.terra.org
Tel. +34 93 601 16 36

SUN OVEN: un four solaire prestigieux et plein de mérite



Sun Oven est un classique des fours solaires. Développé aux Etats-Unis au début des années 80 il est aujourd'hui le modèle le plus universel du marché et arrive enfin en France.

Il incorpore un réflecteur de concentration en aluminium réfléchissant qui se combine avec un mécanisme d'accumulation grâce à une vitre traitée et une très bonne isolation thermique.

Il permet de cuisiner pour une famille moyenne en utilisant l'énergie du soleil comme unique source. En plus d'être écologique et économique, son mode de fonctionnement permet une alimentation plus saine et savoureuse.

Un authentique et véritable four solaire domestique

Un four solaire permet de cuisiner sans consommer de combustibles fossiles et d'éviter les émissions de substances toxiques dans l'atmosphère (à chaque fois que le soleil brille, nous utilisons ce four solaire).

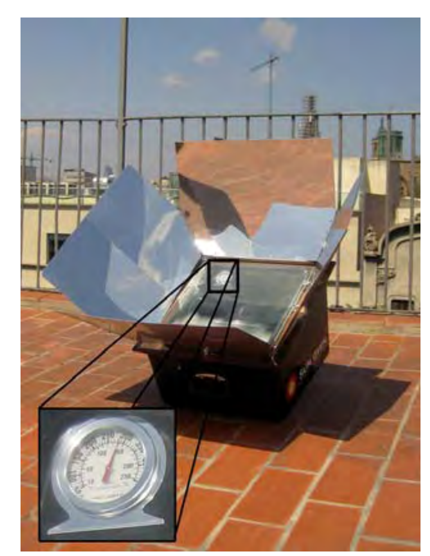
Le **Sun Oven** fut l'un des premiers équipements solaire domestique au monde et se présente comme un outil utile pour les activités de plein air ou nous pouvons préparer de délicieux plats sans feu ni énergie conventionnelle.

Son design porte une attention particulière sur le choix et la qualité des matériaux mais également son aspect pratique et mobile. Le **Sun Oven** peut se plier comme une petite valise et être transporté partout.

Il intègre un pied ajustable qui facilite son orientation en neuf positions et un système de support interne qui permet de maintenir les récipients toujours horizontalement en fonction de l'inclinaison du four.



www.terra.org
Tel. +34 93 601 16 36



Pour cuisiner sainement et écologiquement

Maintenant avec le **Sun Oven**, lors d'une sortie à la campagne ou à la plage il est possible d'organiser la préparation de savoureuses recettes sans feu, sans énergie conventionnelle et sans danger pour la nature.

Un four solaire comme le **Sun Oven** permet de préparer une grande variété de plats. Le four solaire est une preuve du pouvoir de l'énergie solaire. Quand une dose de farine, de sel et d'eau avec un peu de levure est transformée en un magnifique morceau de pain grâce à l'énergie accumulée du soleil par le **Sun Oven**, une démonstration est faite que vivre de manière durable et contribuer à la protection de la planète n'est pas si difficile.

Le **Sun Oven** nous propose un service savoureux grâce l'énergie puissante du soleil, propre et renouvelable. Il dispose également d'un manuel d'instructions.

Il est possible de placer à l'intérieur un récipient utilisable dans un four traditionnel, comme la casserole noire de 3,5 litres Global Sun Oven®. Le four inclut un thermomètre et atteint rapidement des températures de cuisson comprises entre 110 et 170°C.

Cuisinière solaire parabolique alSol 1.4



L' **alSol 1.4** est le résultat de 20 ans de développement de cuisinières solaires paraboliques à usage domestique. Développée par Climate Interchange en Allemagne elle est aujourd'hui mise à la disposition exclusive de l'entreprise alSol tecnologías solares s.l. l'**alSol 1.4** incorpore l'aluminium comme matériau de base de son éco design, il est d'un apport technique précieux et entièrement recyclable. L'aluminium réfléchissant qui équipe l'**alSol 1.4** est un produit innovant de l'industrie de l'aluminium: la Solar Surface de Alcan, qui lui permet une très longue durée de vie d'utilisation.

Tous les composants qui forment la cuisinière **alSol 1.4** ont été sélectionnés à partir de critères de production industriels locaux et respectueux de l'environnement. La cuisinière **alSol 1.4** est produite intégralement en Catalogne, Espagne, Europe, participant aux plus rigoureux contrôles de qualité sociale et environnementale.



Caractéristiques générales alSol 1.4

1. emballé dans une boite en carton plat et réutilisable
2. concept innovant de "mécano solaire"
3. facile à monter en environs deux heures et à démonter partiellement en 30 minutes
4. facile à entretenir et à ranger
5. structure en aluminium brut et réflecteurs en aluminium haute réflexion
6. multiples utilisations envisageables: cuisiner, frire, enfourner…
7. capacité jusqu'à 12 personnes

Contenu de la boite

1. toutes les pièces de la structure et du réflecteur prédécoupées et prêtes à l'assemblage
2. boulons, écrous et autres composants en sac (biopolymères)
3. 2 clefs de montage exclusives
4. 1 cuillère en bois (FSC)
5. 1 dessous de plat multi usages
6. livre sur la cuisine solaire avec conseils et recettes
7. manuel de montage (papier recyclé)
8. cd-rom de cours sur la cuisine solaire (contenu multilingue)



Hot Pot



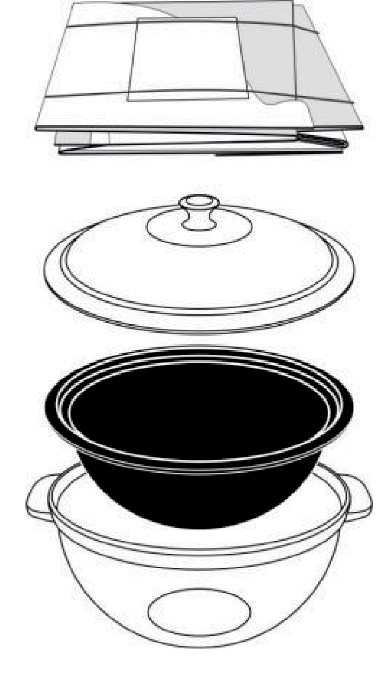
Le **Hot Pot** est conçu pour une cuisine simple de cuisson lente, il est constitué d'un réflecteur qui concentre la radiation solaire sur un double récipient permettant l'accumulation et le maintient de la chaleur.

Il permet de cuisiner parfaitement des ragoûts et pâtisseries, de manière propre et facile, utilisant l'énergie libre et gratuite du soleil.

Le **Hot Pot** permet de profiter d'une manière naturelle de la saveur des aliments cuisinés avec le soleil, tout en réduisant notre empreinte écologique en utilisant un outil simple et sans gaspillage énergétique.

Historique

Après des années de recherche, le concept du " HotPot " fut achevé en 2004. Il a évolué du four "panneau" inventé par Dr. Roger Bernard et amélioré par Solar Cookers International. La science et l'ingénierie ont été accomplies par le Centre d' Énergie Solaire de la Floride. Le réflecteur a été conçu par Glen Newman de la société Energy Laboratories, Inc., Jacksonville, Floride.



En 2006, des tests pour réévaluer la capacité du **Hot Pot** à chauffer l'eau et la nourriture d'une manière effective ont été entrepris au Burkina Faso, en Gambie et au Sénégal et ont confirmé une fois de plus que le **Hot Pot** est un four solaire durable, efficace, facile à utiliser, portatif et économique !

Pratique, facile et portable

Parmi la diversité des cuisinières solaires, le **Hot Pot** se différencie par sa facilité d'usage et son rôle de cuisson. Le **Hot Pot** combine les principes du four solaire mais avec un coût plus faible et un bon rendement.

Comme pour un four solaire conventionnel, il n'est pas nécessaire de remuer les aliments (la chaleur est bien répartie et ne brule pas les aliments). A la fin de la cuisson, la marmite du **Hot Pot** peut directement être posée sur la table pour servir le plat. Le réflecteur est pliable et l'ensemble occupant peu d'espace se range facilement.



La cuisson lente, une autre manière de cuisiner

Dans la marmite du **Hot Pot** il est possible de préparer divers plats: soupes, légumes, viande, riz, pommes de terre, ainsi que de petits gâteaux. Les plats préparés avec le **Hot Pot** nécessitent généralement peu d'eau car la cuisson est lente, ce qui permet également une meilleure conservation des nutriments.

Pour tout cela, le **Hot Pot** est une option totalement compatible avec tous les styles de vie, tant pour l'habitat urbain qu'à la campagne, il est possible de le mettre en marche sans risque que les aliments brûlent et revenir quand tout est prêt.

BibeSol – le mini réchaud solaire



Le **BibeSol** est un mini réchaud solaire éco design pour profiter de l'énergie du soleil pour des petits usages quotidien comme réchauffer liquides et aliments.

De cette manière il peut être utilisé pour préparer un café ou une infusion, des soupes ou du riz. Pour réchauffer des ragoûts ou une boite de conserve. Pour préparer un biberon au bain marie ou fondre de la neige, etc. Pour faciliter ces usages, le **BibeSol** inclut une bouteille noire de 0,5l.

Un produit utile pour profiter de la vie en plein air



Le mini réchaud solaire a été conçu pour un maximum de praticité et mobilité. Il se range une fois démonté dans un petit sac en toile qui sert aussi de gant pour manipuler les récipients réchauffés. Le sac de transport est fabriqué à partir de bribes de tissus de tapisserie, c'est pourquoi la couleur peut varier d'un sac à l'autre.

Ce mini réchaud solaire est adéquat pour les personnes qui aiment l'air pur et qui souhaitent une autonomie énergétique. Il est désormais possible de jouir de la nature tout en profitant des bontés de l'énergie solaire. Randonneurs, cyclistes, naturalistes, excursionnistes, pour très peu de poids peuvent à présent emporter dans leur sac à dos le **BibeSol** plié qui est prêt à l'usage en 2 minutes.

Le thermomètre de cire qui est joint doit être submergé dans le liquide. Quand il atteint la température de 65 ºC la cire fond et nous indique que nous avons atteint la température suffisante pour pasteuriser.

Un produit artisanal

Le **BibeSol** est le résultat du travail de Virginia Bauso, une femme fascinée pendant des années par la cuisson d'aliments grâce à l'énergie solaire. Le **BibeSol** est un produit artisanal qui est confectionné dans l'atelier de son propre créateur.

Il s'agit d'un produit original et idéal à offrir. Il suffit de sortir les pièces du sac, le monter et orienter le réflecteur solaire vers le soleil et nous pouvons profiter d'une énergie disponible, propre qui nous permet d'économiser symboliquement gaz ou électricité pour de petits usages. C'est un appareil idéal pour démontrer l'intérêt de la cuisson solaire.



Photo non contractuelle : la couleur du sac du BibelSol peut varier suivant la production du moment

Accessoires

Roues pour la cuisinière solaire alSol 1.4



Le pack contient **quatre roues** prêtes à monter sur la parabole alSol 1.4 afin de l'orienter avec plus de facilité. Il est néanmoins recommandé de toujours ajouter du poids aux pieds de l'alSol en cas de vent pour maintenir la parabole en place.

Marmites et poêles pour la cuisine solaire

La marmite noire mat est un ustensile de cuisine solaire de base pour obtenir de meilleurs résultats, tant pour la cuisinière alSol que le four solaire Sun Oven. La marmite de **3,5 litres** convient pour 2 ou 3 personnes. Une marmite plus grande de **10,5 litres**, idéale pour 8 à 10 personnes est également disponible, elle est cependant trop grande pour le four solaire Sun Oven.



Deux modèles de poêles à paëlla avec un couvercle en verre traité thermiquement sont également disponibles pour la parabole alSol :

Paëlla de **28 cm de diamètre**



Paëlla de **36 cm de diamètre** (jusqu'à 16 rations)



Grille des prix 2012

Les prix ci-dessous sont indicatifs et susceptibles de modifications.

Produit	Description	Prix de vente TTC	Estimation des frais de livraison
	Sun Oven - Four solaire qui atteint 110-170ºC, réflecteurs en aluminium pliables, bois et verre traités, portable, 9,5 kg.	225 €	35 €
	alSol 1.4 - Cuisinère solaire parabolique idéale pour frire, atteint 200ºC, potentiel de 600 W, réflecteurs en aluminium "solar surface", 140 cm de diamètre, usage familial, capacité jusqu'à 12 personnes, fabriqué en Espagne.	295 €	35 €
	Hot Pot - Autocuiseur en acier inoxydable emboité dans un bol en verre traité, atteint 100-120ºC, réflecteurs en aluminium pliables, 5 litres, fabriqué au Mexique.	145 €	20 €

Produit	Description	Prix de vente TTC	Estimation des frais de livraison
	BibeSol - Mini réchaud solaire, permet de faire boullir 0,5 litres d'eau en 45 minutes environ, 380 grammes, fabriqué en Espagne.	48 €	10 €
	Marmite de 3,5 litres, convient pour 2 ou 3 personnes.	18 €	x
	Marmite de 10,5 litres, idéale pour 8 à 10 personnes.	26 €	x
	Paëlla de 28 cm de diamètre.	18 €	x
	Paëlla de 36 cm de diamètre.	20 €	x
	Le pack contient **4 roues** prêtes à monter sur la parabole alSol 1.4 afin de l'orienter avec plus de facilité.	10 €	x

Comment commander ?

Notre magasin online Biohabitat est conçu pour les ventes en Espagne exclusivement, cela dit vous pouvez nous adresser vos commandes par e-mail ou par courrier à :

Biohabitat | ecoshop
Fundació Terra
carrer Avinyó, 44
E-08002 Barcelona (Espagne)
e-mail : biohabitat@terra.org
Téléphone: +34 936 011 636 | Fax: +34 936 011 632
www.terra.org

Nous parlons Espagnol, Catalan et Anglais.
Horaires : de 10h à 14h du lundi au vendredi.

Lors d'une commande, merci d'indiquer votre nom, prénom et coordonnées postales. Le règlement de la commande peut être effectué par chèque ou virement bancaire aux coordonnées suivantes :

CAJA NAVARRA (CAN)
IBAN: ES43 2054 0307 7491 5552 3552
BIC: CANVES2P

Vous disposez d'une semaine pour nous retourner les produits en cas d'insatisfaction. Ces derniers ne doivent pas avoir été déballés, les frais de renvoi restent à votre charge. Nous restons à votre disposition pour tout autre problème pouvant intervenir.

Coupon de commande

Nom : ____________________

Prénom : ____________________

Adresse

Rue : ____________________

Code postal : ____________________

Ville : ____________________

E-mail : ____________________

Téléphone : ____________________

Vous choisissez (indiquez la quantité souhaitée):

- ☐ Sun Oven
- ☐ alSol 1.4
- ☐ Hot Pot
- ☐ BibeSol
- ☐ Kit roues alSol 1.4
- ☐ Marmite 3,5 litres
- ☐ Marmite 10,5 litres
- ☐ Paëlla 28 cm
- ☐ Paëlla 36 cm

Autre (à préciser):